

L'AUTHENTIQUE

Levure pour l'élaboration de vins rouges authentiques valorisant l'expression des grands terroirs

CARACTERISTIQUES

L'AUTHENTIQUE est une levure naturelle sélectionnée par Sofralab en Bourgogne dans le terroir exceptionnel de la Côte de Nuits.
L'AUTHENTIQUE est recommandée pour l'élaboration des vins rouges authentiques, valorisant l'expression des grands terroirs et présentant un beau potentiel de longévité.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Phénotype Killer : neutre
- Cinétique fermentaire : bonne implantation, cinétique moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 18 à 30°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible à moyenne
- Besoin en azote : moyen
- Résistance au SO_2 : très bonne
- Production de SO_2 : faible
- Production d'H_2S : faible
- Production de glycérol : moyenne

Propriétés organoleptiques :

- Développe la complexité aromatique avec des notes dominantes de fruits mûrs (griotte, mûre) et d'épices (poivre noir).
- Enrobage des tanins contribuant à l'obtention de bouches concentrées, équilibrées, et soyeuses.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**



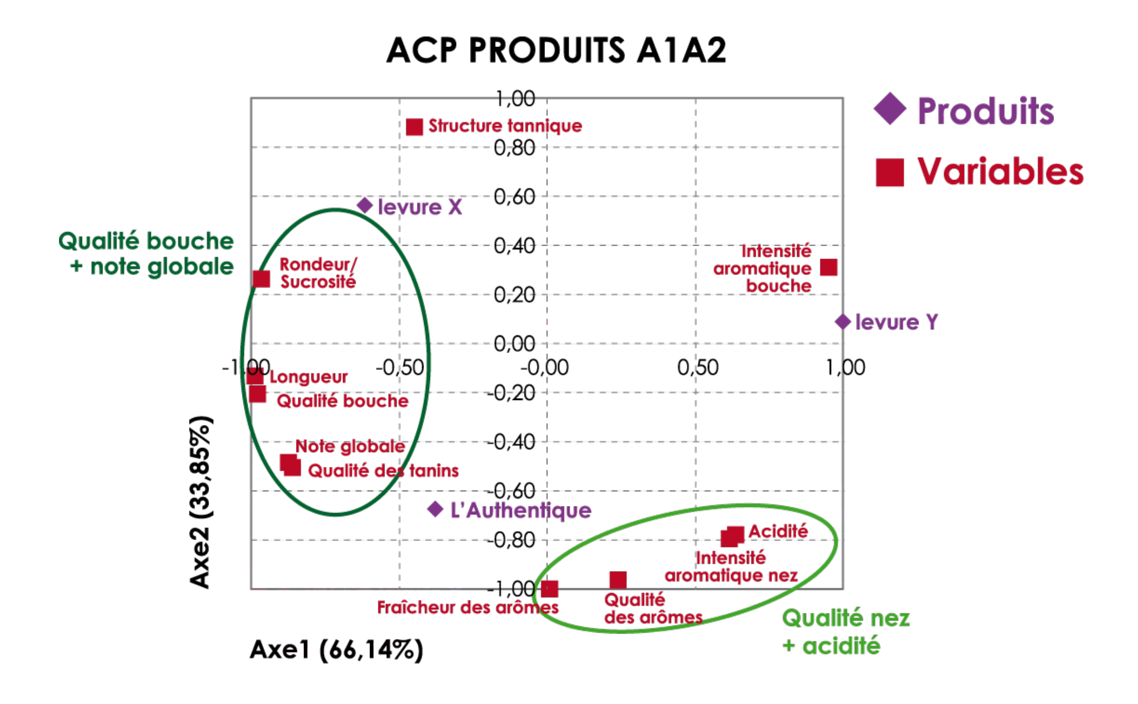


Figure : Dégustation comparée d'un essai de levures conduit sur le cépage pinot noir (Côte de Beaune 1er Cru, 2008)- Résultats traités en ACP (Analyse en Composante Principale).

Le vin vinifié avec **L'AUTHENTIQUE** présente un profil organoleptique remarquable de par sa qualité aromatique, son équilibre et sa richesse en bouche.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins rouges d'expression, de terroir, présentant un potentiel de longévité.
- Vinification traditionnelle, précédée ou non d'une macération pré-fermentaire à froid.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

